

## DAFTAR PUSTAKA

- Adina AB, Handoko FF, Setyarini II, Sulistyorini E. (2015). Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) CCRC Farmasi UGM. Diakses pada 15 Maret 2017 dari <https://ccrcfarmasiugm.wordpress.com>.
- Afriani. (2008). Kualitas dan Potensial Dadih sebagai Tambahan Pendapatan Peternak Kerbau di Kabupaten Kerinci. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 11(3), 115-120.
- Afriani, Suryono, dan Haris, Lukman. (2011). Karakteristik Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Beberapa Starter Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi Dari Dadih Asal Kabupaten Kerinci. *Jurnal Ilmu Peternakan*, 01(01), 36- 42.
- Andarwulan, Nuri dkk. (2011). *Analisis Pangan*. Jakarta : Dian Rakyat.
- Arora, R., Bhojak, N., Joshi, R. (2013). Comparative Aspects of Goat and Cow Milk. *International Journal of Engineering Science Invention*, 2(01), 07-10.
- Balamurugan, et al. (2014). Probiotic Potential Of Lactic Acid Bacteria Present In Home Made Curd In Southern India. *Indian J Med Res*, 200, 345-350.
- Cahyadi, Wisnu. (2008). Teknologi Pengolahan Keju Cottage Sari Kedelai Dalam Upaya Pengembangan Industri Keju Rakyat. *Skripsi*. Pasundan: Universitas Pasundan.
- Daswati, dkk. (2009). Kualitas Dadih Susu Kerbau dengan Lama Pemeraman yang Berbeda. *Jurnal Peternakan*, 4(1), 8-13.
- Fathir, F.N. (2010). Pembuatan Yoghurt Simbiotik dari Susu Kambing Peternakan Etawa Menggunakan Kultur Campuran Bakteri Asam Laktat sebagai pangan fungsional Pencegah Diare. *Skripsi*. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Fiyana, Siti Nur Ari. (2016). Kualitas Dadih Kacang Hijau Dan Susu Sapi Dengan Penambahan Sari Jeruk Manis Dan Mangga Kweni. *Skripsi*. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Fisandriya, Heldha Ayu. (2015). Kadar Protein Kecap Kara Bengkok dengan Variasi Volume Ekstrak Nanas dan Waktu Hidrolisis Enzimatik. *Skripsi*. Surakarta : UMS.

- Guetouache, Mourad Guetouache, Bettache Guessas and, Samir Medjekal. (2014). "Composition and Nutritional Value of Raw Milk". *Journal Issues*, 2(10), 115-122.
- Gusman, Itsa. (2013). *Pengujian Organoleptik*. Semarang : Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Handayani, S, dkk. (2009). *Pengembangan Budidaya dan Pengolahan Hasil Kacang-kacangan sebagai Usaha Produktif Wanita di Lahan Kering Daerah Tangkapan Hujan Waduk Kedungomba*. Surakarta : Lembaga Penelitian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Irawan, M Anwari. (2007). Karbohidrat. *Sport Science Brief*, 01(03), 01.
- Jayanti, Yuana Dwi. (2014). Uji Organoleptik dan Kadar Protein Dadih Susu Sapi dengan Penambahan Ekstrak Jeruk Nipis dan Lama Pemeraman. *Skripsi*. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Kavitha, C., Vadivel E. (2008). Effect of organic manures and inorganic fertilizers on dry matter production and L DOPA content of *Mucuna pruriens* (L.) DC. – A leguminous medicinal plant. *Legume Res*, 31(1), 44-47.
- Khanifah, Firda. (2015). Efek Pemberian Air Perasan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* Swingle) Terhadap Pembentukan, Pertumbuhan dan Penghancuran Biofilm *Staphylococcus aureus* Secara In Vitro. *Skripsi*. Jakarta : UIN Syarif Hidayatullah.
- Lampariello, Lucia R. (2012). The Magic Velvet Bean of *Mucuna pruriens*. *Journal of Traditional Complementary Medicine*, 2(4), 331-339.
- Lauma, Sartika Widia, dkk. (2015). Uji Efektifitas Perasan Air Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* S) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus* Secara In Vitro. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 4(4), 9-13.
- Lestari, Muji. (2015). Uji Kadar Protein Dan Asam Total Dadih Susu Kambing Etawa Dengan Variasi Penutup Dan Lama Fermentasi Yang Berbeda. *Skripsi*. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Lusi, I. N. (2013). Pemanfaatan Kandungan Air Jeruk Nipis (The Utilization of Content Water Lime). *Jurnal UNEJ*, 1(1), 1-4.

- Melia, Sri dan Juliyarsi, Indri. (2007). Potensi Dadih Susu Sapi Mutan *Lactococcus lactis* dengan Kandungan Bakteriosin terhadap Bakteri Patogen. *Artikel Penelitian*. Hal: 7-12.
- Niswah, Fathun. (2012). Pemanfaatan Susu Kambing Etawa Dan Kedelai Dalam Pembuatan Dangke Keju Khas Indonesia Dengan Koagulan Ekstrak Jeruk Nipis. *Skripsi*. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Nurani, H Agustina. (2011). Pengaruh Tepung Tahu Sebagai Bahan Pensubstitusi Daging Sapi Terhadap Kadar Protein dan Daya Terima Bakso. *Karya Tulis Ilmiah*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Nurliyani. (2012). *Penanganan dan Pengolahan Susu secara Sederhana*. Yogyakarta : PT Citra Aji Pratama.
- Nurtyas, Umi. (2016). Kadar Kalsium dan Uji Organoleptik Dadih Kombinasi Susu Kacang Merah dan Susu Sapi dengan Penambahan Ekstrak Nanas dan Jambu Biji. *Skripsi*. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Poedjiadi, Anna dan Supriyanti, Titin. (2009). *Dasar-Dasar Biokimia*. Jakarta : UI Press.
- Purbayanto, Arya. 2009. Efek Pengaturan Suhu *Outlet* Pada Pengering Semprot Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Mikrobiologi Susu KambingBubuk. *Skripsi*. Diakses Pada 15 Maret 2017, dari <http://repository.ipb.ac.id>.
- Rachmawati, Ulfia. (2012). Pemanfaatan Susu Sapi dalam Pembuatan Keju Tradisional dengan Penambahan Ekstrak Jeruk Manis (*Citrus sinensis* Osbeck) dan Jambu Biji (*Psidium guajava*). *Skripsi*. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Ressang, A. A., dan Nasution, AM. (1998). *Ilmu Kesehatan Susu (Milk Hygiene)*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Sarwono, B. (2008). *Khasiat dan Manfaat Jeruk Nipis*. Jakarta : Agromedia Pustaka.
- Subroto, M A. (2008). *Real Food True Health*. Jakarta : Agromedia Pustaka.
- Sudiyono. (2010). Penggunaan  $\text{Na}_2\text{HCO}_3$  Untuk Mengurangi Kandungan Asam Sianida (HCN) Koro Benguk Pada Pembuatan Koro Benguk Goreng. *Jurnal Agika*, 4(1), 48-53.
- Suginto, Robbi, dan Wignyanto. (2013). Pembuatan Kecap Asin Koro Benguk (*Mucuna pruriens*) (Kajian Proposi Tepung Terigu dan Bekatul Terhadap Lama Fermentasi dengan Sifat Organoleptik dan Sifat Kimia). *Skripsi*. Surabaya : Universitas Brawijaya.

- Suhendar. (2008). *Pasca Panen Lalai Kualitas Susu Terbengkalai*. Bandung : Institut Mikrobiologi Pangan.
- Sumardjo, dan Damin. (2009). *Pengantar Kimia : Buku Panduan Kuliah Mahasiswa Kedokteran dan Prog Strata I Fakultas Bioeksata*. Jakarta : Buku Kedokteran EGC.
- Sunaryo. (2009). *Performas Itik Pejantan Tegal Akibat Pemberian Ransum Yang Mengandung Berbagai Hasil Olahan Koro Benguk (Mucuna Pruriens Var Utilis)*. Surakarta : UPT Perpustakaan Universitas Sebelas Maret.
- Surajudin. F R. (2008). *Yoghurt : Susu Fermentasi yang Menyehatkan*. Jakarta : Agromedia Pustaka.
- Susiwi, S. (2009). *Penilaian Organoleptik*. Bandung : Universitas Pendidikan Indonesia.
- Tjitrosoepomo, Gembong. (2012). *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta)*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Usmiati S, Broto W, dan Setiyanto H. (2011). Karakteristik Dadih Susu Sapi Yang Menggunakan Starter Bakteri Probiotik. *Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen*, 16(2), 141-153.
- Usmiati, Sri, dan Risfaheri. (2012). Pengembangan Dadih Sebagai Pangan Fungsional Probiotik Asli Sumatera Barat. *Jurnal Litbang Pertanian*, 32(1), 20-25.
- Widiyanti, Ana. (2016). Kadar Protein dan Kualitas Tempe Komposisi Koro Benguk dan Bekatul pada Variasi Daun Pembungkus. *Skripsi*. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Yuniastuti. A. (2008). *Gizi dan Kesehatan*. Yogyakarta: Gaha Ilmu.